

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-naprawczy-taisan-180320-p-792.html>

## Kamień naprawczy Taisan #180/#320



Cena	<b>39,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>3506705</b>
Producent	<b>TAISAN</b>

### Opis produktu

Kamień wykonany z węgla krzemu o gradacji #180#320. Tym kamieniem z łatwością naprawisz wyszczerbione ostrze stroną o ziarnistości #180, a stroną o ziarnistości #320 wygładzisz krawędź tnącą twojego noża. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 180 / #320

#### **Wymiary:**

Długość: 200 mm

Szerokość: 52 mm

Wysokość: 25 mm

Film instruktażowy ostrzenia japońskich noży dostępny jest w zakładce *Klipy filmowe*.

**Made in China**